

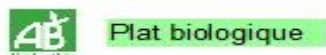
menus du lundi 04 au vendredi 08 janvier 2021

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Potage de légumes	Salade Coleslaw		Salade de mâches aux noix	
	Féculeux, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs					Tarte au fromage
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Cheeseburger	Lasagne végétale		Portion de colin à l'oseille	Émincé de bœuf Stroganof
Accompagnements	Légumes et fruits				Carottes persillées	Purée de potiron
	Féculeux, produits céréaliers	Pommes campagnardes				
Produits laitiers	Produits laitiers	Edam	Vache qui rit		Tomme d'Anjou	Yaourt nature sucré
Desserts et/ou	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Kiwi	Compote de pommes Val de Loire			Pomme
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers		Biscuit		Galette des rois	
		Pain biologique			Pain biologique	





* Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

menus du lundi 11 au vendredi 15 janvier 2021


Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)


Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr




Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits		Chou blanc vinaigrette		Pamplemousse	
	Féculeux, produits céréaliers	Salade de lentilles au maïs				
	Viandes, Poissons et œufs					Maquereaux à la moutarde
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Escalope de porc sauce moutarde	Hachis parmentier de légumes  		Filet de lieu sauce crème 	Émincé de bœuf sauce tomate  
Accompagnements	Légumes et fruits	Haricots verts persillés			Gratin de navets et carottes	
	Féculeux, produits céréaliers					Torsades paysannes 
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré 	Camembert		Mimolette	Bûche de lait
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Poire	Compote pommes bananes			Ananas
	Féculeux, produits céréaliers				Gâteau marbré	
		Pain Biologique			Pain Biologique	


* Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées


 Production locale


 Plat végétarien


 Plat biologique


 Fait maison

 Produit de saison

 Menu à thème

 Pêche durable

 Circuit Court

 Égalim

menus du lundi 18 au vendredi 22 janvier 2021

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Salade de mâches, emmental et raisins	Salade tricolore		Potage de légumes	
	Féculents, produits céréaliers					Ensaladilla
	Viandes, Poissons et œufs					MENU ESPAGNOL
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Couscous végétal	Portion de colin à l'oseille		Cordon bleu de dinde	Tortillas
Accompagnements	Légumes et fruits		Purée de légumes			Légumes grillés à l'Espagnol
	Féculents, produits céréaliers				Écrasée de pdt ciboulette	
Produits laitiers	Produits laitiers	Emmental	Brie		Saint nectaire	Yaourt nature sucré
Desserts et/ou	Produits laitiers				Dessert découverte	
	Légumes et fruits	Pêche au coulis de fruits rouges				
Desserts lactés	Féculents, produits céréaliers		Moelleux chocolat bio			Tarte Santiago
		Pain biologique			Pain biologique	

* Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

Production locale

Plat végétarien

Plat biologique

Fait maison

Produit de saison

Menu à thème

Pêche durable

Circuit Court











Égalim

menus du lundi 25 au vendredi 29 janvier 2021


Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)


Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr





Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Salade Coleslaw 			Salade de mâches et jambon sec 	Rillettes de carottes
	Féculeux, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs	 	Pâté de campagne		 	
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Brandade de poisson	Boeuf bourguignon		Poule au pot	Pané de légumes
Accompagnements	Légumes et fruits		Jardinière de légumes		Légumes pot au feu	
	Féculeux, produits céréaliers					Tortis trois couleurs
	Produits laitiers	Sainte Maure de Touraine	Yaourt nature sucré		Tomme de Touraine	Coulommier
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers	Flan nappé caramel				
	Légumes et fruits		Clémentine			Banane
	Féculeux, produits céréaliers				Tarte aux pommes	
		Pain biologique			Pain biologique	


* Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées


 Production locale

 **Plat biologique**


 Produit de saison

 Pêche durable

 Circuit Court

 Plat végétarien

 Fait maison

 Menu à thème

 Égalim